HIC 64503 T

Встраиваемая Стеклокерамическая Поверхность

Руководство пользователя

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!
Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества.
Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.

Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.

- Прежде чем устанавливать и включать духовой шкаф, прочитайте Руководство пользователя.
- Следует строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
- Сохраните это Руководство пользователя под рукой для дальнейшего использования в справочных целях.
- Прочитайте также другие документы, входящие в комплект поставки изделия. Помните, что данное Руководство пользователя может быть применимо к некоторым другим моделям.
  Различия между моделями четко указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:

Важная информация или полезные советы по использованию.

Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

Предупреждение об опасности пожара.

Предупреждение о горячих поверхностях.

CE

Содержание

1 Общие сведения 4
Обзор 4
Технические характеристики 4

2 Правила техники безопасности6
Общие правила техники безопасности ...6
Использование по назначению 7
Безопасность детей 7
Правила техники безопасности при работе с электроприборами 7

3 Установка.....8
До начала установки.....8
Установка и подключение 9
Утилизация 11
Утилизация упаковочных материалов11
Для будущей транспортировки.....11
Утилизация старого изделия.....12

4 Подготовка К Эксплуатации .13
Рекомендации по экономии электроэнергии.....13
Подготовка к эксплуатации.....13
Очистка прибора перед началом эксплуатации 13
Первоначальный прогрев.....13

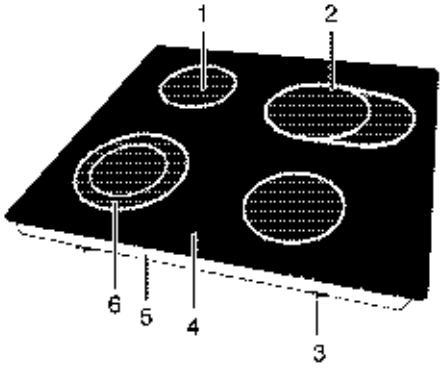
5 Правила эксплуатации варочной панели 14
Общие сведения о приготовлении пищи14
Эксплуатация варочных панелей.....15
Панель управления 16

6 Уход и техническое обслуживание..... 25
Общие сведения.....25
Чистка варочной панели 25

7 Поиск и устранение неисправностей..... 27

1 Общие сведения

Обзор



1	Одноконтурная зона нагрева	4	Закаленное стекло
2	Расширенная зона нагрева	5	Основная крышка
3	Монтажный зажим	6	Двухконтурная зона нагрева

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	6900 Вт
Предохранитель	мин. 16 А x 3 / 32 А
Тип кабеля/сечение	H05RR-F 3 x 2,5 мм^2
Длина кабеля	макс. 2 м
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/490 мм
Конфорки	
Задняя левая	**Одноконтурная зона нагрева**
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	**Двухконтурная зона нагрева**
Размеры	120/210 мм
Мощность	750/2200 Вт
Передняя правая	**Одноконтурная зона нагрева**
Размеры	160 мм
Мощность	1500 Вт
Задняя правая	**Расширенная зона нагрева**
Размеры	140/250 мм
Мощность	1100/2000 Вт
Класс защиты -1	

При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

2 Правила техники безопасности

Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия. Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.
- Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Не пользуйтесь прибором в случае повреждения кабеля питания или штепсельной вилки. Обратитесь в фирменный сервисный центр.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или замены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей, стр. 27*
- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.

- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- После использования обязательно выключайте прибор.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей, посуда может подпрыгивать.

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.

Использование по назначению

Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
"ВНИМАНИЕ! Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- Электрическое и газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не подпускайте детей к изделию во время его работы, а также, пока оно не остыло, так как внешние части изделия сильно нагреваются.
- Не храните над изделием предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

Правила техники безопасности при работе с электроприборами

Одной из основных причин возникновения бытовых пожаров являются неисправные электрические приборы.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствует ли величина номинального тока предохранителя характеристикам прибора.

3 Установка

Для установки духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Прежде чем вызывать представителя авторизованной сервисной службы, убедитесь в том, что электрическое и газовое оборудование установлено, чтобы духовой шкаф можно было подготовить к эксплуатации. В противном случае, вызовите квалифицированного электрика и слесаря-монтажника для выполнения необходимых работ.

ⓘ Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.

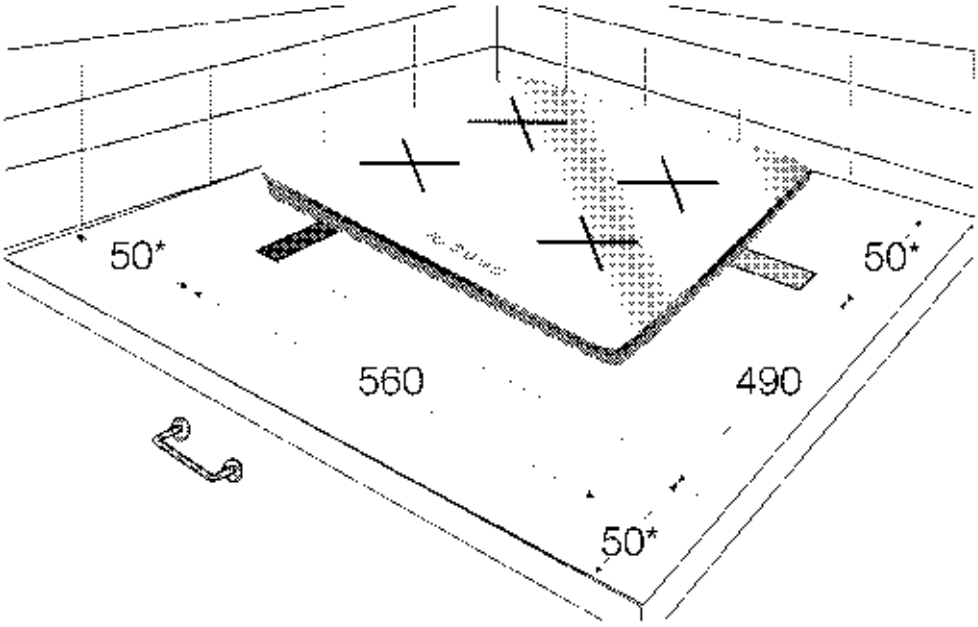
⚠ Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

⚠ Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа.
При наличии дефектов не устанавливайте его.
Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (минимум 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



* мин.

Установка и подключение

- Осторожно обращайтесь со стеклянной поверхностью! Не ставьте стеклокерамическую панель вертикально на ребро или на угол.
- Для установки бытовой прибор следует подключить в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

Подключение к электрической сети

- **Духовка должна быть заземлена!** Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования изделия без заземления.

⚠ Непрофессиональная установка может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару! Подключение изделия к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантия на изделие вступает в силу только после правильно выполненной установки.

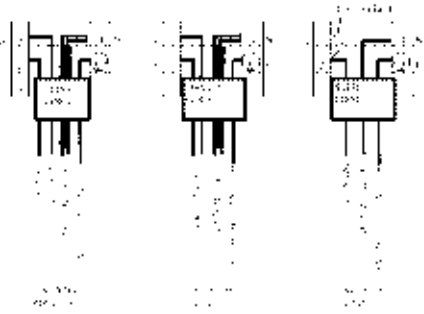
⚠ Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару! Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен или перегнут, а также не касался нагревающихся частей изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка расположена на задней части корпуса прибора.
- Шнур питания должен соответствовать указанным техническим характеристикам и мощности прибора (см. раздел *Технические характеристики, стр. 4*).

⚠ Остерегайтесь поражения электрическим током!
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с нормами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих требований может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также, привести к отмене гарантии на прибор.

В качестве дополнительно меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.
Если прибор поставляется со шнуром питания без вилки:

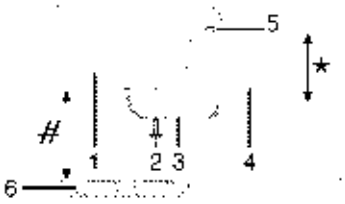


2. **подключение к однофазной электрической сети:**
- коричневый провод = L (фаза)
- синий провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод подключается к шине заземления (E) ⏚;

Установка

1. При установке варочных панелей с рамой следует закрепить по периметру рамы с нижней стороны прибора уплотнительную прокладку, которой комплектуется прибор.

2. Установите варочную панель в проем и выровняйте ее.
3. Присоедините ее к отверстиям с нижней стороны корпуса, как показано на рисунке.

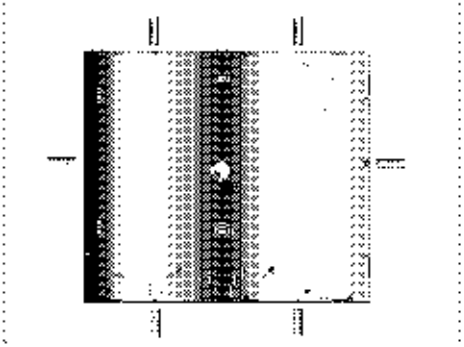


* мин. 20 мм и макс. 40 мм
\# мин. 50 mm
1 Варочная панель
2 Винт
3 Установочный зажим
4 Столешница
5 Уплотнительная прокладка
6 Разделительная перегородка

i При установке варочной панели на шкафчик необходимо установить разделительную перегородку, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, который позволяет дотронуться до ее нижней стороны, необходимо отделить ее деревянной перегородкой.

Вид снизу (отверстие для присоединения)



Закрепите варочную панель.

i Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

Окончательная проверка

1. Подключите шнур питания и включите предохранитель прибора.
2. Проверьте, работает ли прибор.

Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте

Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная кробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

- Не ставьте посторонние предметы на поверхность прибора. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.
- Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

Утилизация старого изделия

Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом. Данное изделие имеет символ раздельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC, чтобы отрицательное воздействие на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти. Электронные изделия, не подвергнутые процессу раздельной сортировки, из-за содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей. Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона.
Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если он имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

4 Подготовка К Эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.
  Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми.
  Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации

Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.
Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

При первоначальном прогреве может появляться запах и дым, поэтому следует обеспечить хорошую вентиляцию.

5 Правила эксплуатации варочной панели

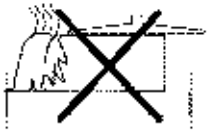
Общие сведения о приготовлении пищи

⚠ Остерегайтесь возгорания раскаленного жира!
Не оставляйте посуду с нагревающимся жиром без присмотра.
Не тушите огонь водой! В случае возгорания жира сразу же накройте посуду крышкой. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жарением продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жарением следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться.
Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль.
Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

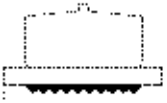
Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.

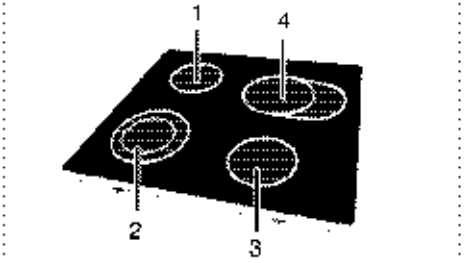
Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

Если диаметр посуды слишком мал, энергия будут расходоваться впустую.

Эксплуатация варочных панелей



1 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см

2 Двухконтурная зона нагрева 12-14/21-23 см

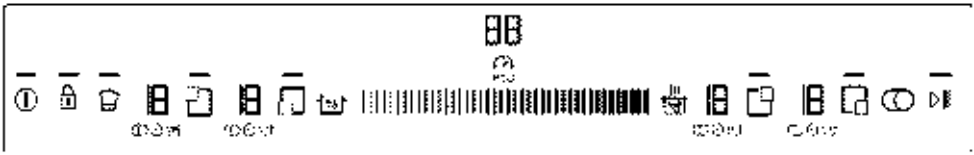
3 Одноконтурная зона нагрева 16-18 см

4 Расширенная зона нагрева 14-16/25-27 см – список рекомендуемых диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

⚠ Осторожно обращайтесь со стеклянной поверхностью!
Следите за тем, чтобы на варочную поверхность ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную поверхность.
Не пользуйтесь стеклокерамической варочной поверхностью, если на ней есть трещины: в трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.
При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

ⓘ Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся.

Панель управления



Технические характеристики

Диапазон регулирования (температура и время)

Сигнальный индикатор включения кнопки

Выключатель

Выключатель блокировки кнопок

Кнопка выбора многоконтурной конфорки

Кнопка включения/выключения таймера

Кнопка прекращения приготовления

Кнопка ускоренного нагрева

Кнопка подогрева

Кнопка "Память"

Кнопка выбора ближней левой конфорки

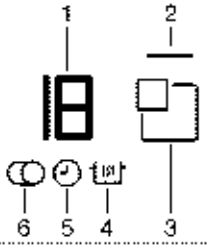
Кнопка выбора дальней левой конфорки

Кнопка выбора дальней правой конфорки

Кнопка выбора ближней правой конфорки

Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

Цифровой индикатор конфорки



1 Индикатор температуры (диапазон регулирования температуры от 0 до 19)

2 Световой индикатор конфорки

3 Кнопка выбора конфорки

4 Символ функции подогрева (*)

5 Символ таймера

6 Символ многоконтурной конфорки (*)

* В зависимости от модели.

Управление этим прибором осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая выполняемая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "⏻" на панели управления.

При этом включится индикатор кнопки "⏻". Это означает, что варочная панель готова к работе.

Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Выключение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "⏻" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

После выключения варочной панели на цифровом индикаторе конфорки появится символ **"H"** или **"h"**, а затем – символ **"-"**. Это означает, что конфорка еще не остыла. Не прикасайтесь к конфоркам.

Индикатор остаточного тепла

Символы **"H"** и **"-"**, которые последовательно появляются на цифровом индикаторе конфорки, означают, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Эти символы вскоре сменяются символами **"h"** и **"-"**, что означает, что конфорка уже немного остыла.

При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет. После восстановления электроснабжения после перерыва на цифровых индикаторах конфорок, которые на момент отключения еще не остыли, появятся символы **"-"**. При включении конфорки этот символ исчезнет

Включение конфорок

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏻".
2. Включите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра **"0"** и включится соответствующий ей световой индикатор.

Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры

Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от **"0"** до **"19"**, коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. **Снижение уровня температуры до "0"**

   При снижении уровня температуры до **"0"** конфорка выключается.
2. **Выключение конфорки по таймеру**

   По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры **"0"** или **"00"**, а символ "⏲" на цифровом индикаторе варочной панели исчезнет.

   По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить.

прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.

3. **Прикосновение к символу соответствующей конфорки в течение 3 секунд**
   Коснитесь символа конфорки, которую нужно выключить, и не отпускайте примерно 3 секунды.

Ускоренный нагрев

Функция ускоренного нагрева облегчает приготовление пищи. Функция ускоренного нагрева предусмотрена во всех конфорках. Режим ускоренного нагрева можно включить сразу или же после предварительной настройки уровня температуры.

Включение режима ускоренного нагрева без предварительных настроек

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏻".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Коснитесь кнопки "⏭".
   Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. Через 10 минут конфорка выключится.

Включение режима ускоренного нагрева с настройкой уровня температуры

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏻".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Коснитесь кнопки "⏭".
   Выбранная конфорка в течение определенного времени будет работать на максимальной мощности. При этом будут светиться три световых индикатора конфорки, а на цифровом индикаторе конфорки будет отображаться заданный уровень температуры.
5. По окончании периода ускоренного нагрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только уровень температуры.

Выключение режима ускоренного нагрева

Режим ускоренного нагрева можно отключить в любой момент кнопкой "⏭".

Если при включении режима ускоренного нагрева был задан уровень температуры, при нажатии кнопки "⏭" конфорка переключится на заданную температуру и продолжит работу.

Включение многоконтурных конфорок

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏻".
2. Выберите нужную многоконтурную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.

3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Включите дополнительные контуры конфорки, коснувшись кнопки "⊙" на панели управления.

На цифровом индикаторе соответствующей конфорки появится символ "⊙".

Дополнительные контуры можно включить только в том случае, если для основного контура конфорки выбран уровень температуры от **"1"** до **"19"**.

Выключение многоконтурных конфорок

1. Выключите дополнительные контуры, коснувшись кнопки "⊙" на панели управления.

Символ "⊙" на цифровом индикаторе соответствующей конфорки исчезнет, и дополнительный контур выключится. Основной контур соответствующей конфорки будет продолжать работу при заданном уровне температуры.

Блокировка для чистки

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления.

Установка блокировки для чистки

1. Во время работы варочной панели нажмите кнопку "🔒" и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится индикатор блокировки для чистки, на цифровом индикаторе времени варочной панели появится цифра 20, и начнется обратный отсчет. В это время все кнопки панели управления, кроме кнопки "⏻", не действуют.

Отмена блокировки для чистки

Для отмены блокировки для чистки нажимать кнопки не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал. индикатор блокировки кнопок погаснет, и кнопки разблокируются автоматически.

Чтобы досрочно отменить блокировку для чистки, нажмите и не отпускайте кнопку "🔒", пока не прозвучат **два последовательных звуковых сигнала**.

Блокировка от детей

На время, пока варочная панель находится в режиме ожидания, можно установить защиту от случайного включение конфорок детьми. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Включение блокировки от детей

1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите кнопку "🔒" и не отпускайте, пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

Установится блокировка от детей, и погаснет индикатор кнопки "🔒".

Если после установки блокировки от детей нажать какую-либо кнопку, индикатор кнопки "🔒" начнет мигать.

Отключение блокировки от детей

1. При установленной блокировке от детей нажмите кнопку "🔒" и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

» Блокировка от детей будет снята, и погаснет индикатор кнопки "🔒".

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек во время работы варочной панели.

Включение блокировки кнопок

1. Чтобы заблокировать панель управления, коснитесь кнопки "🔒" и подольше не отпускайте ее.

Сначала прозвучит один звуковой сигнал, который означает, что установлена **блокировка для чистки. Не отпускайте кнопку до тех пор, пока последовательно не прозвучат два звуковых сигнала.**

После этого начинает мигать индикатор кнопки "🔒" и кнопки управление всех конфорок блокируются.

ⓘ Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. После установки блокировки кнопок будет действовать только кнопка "⏻". Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать индикатор кнопки "🔒", предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому перед использованием варочной панели при последующем включении блокировку кнопок нужно будет снять.

Отмена блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку "🔒" и не отпускайте 2 секунды.

Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом.

После этого индикатор кнопки "🔒" погаснет, и панель управления будет разблокирована.

Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

Включение таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏻".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Включите таймер, коснувшись кнопки "⏱".

На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "**00**", а на цифровом индикаторе конфорки начнет мигать символ "🕒".

5. Задайте нужное время таймера, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.

Символ "🕒" будет еще некоторое время мигать, а потом начнет светиться постоянно. Если символ "🕒" светится постоянно, значит, таймер работает.

ⓘ Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.

Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

После запуска таймера на цифровом индикаторе таймера отображается время только для выбранной конфорки.

Отключение таймера
По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.
Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров
Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры для выключения вручную.
Таймеры можно отключать двумя способами.

1) Отключение таймера путем уменьшения заданного времени до "00"

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "".
3. Касаясь зоны регулирования или проводя по ней пальцем, уменьшайте время таймера до тех пор, пока на цифровом индикаторе таймера не появятся цифры "00".

Символ "" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

2) Отключение таймера путем нажатия кнопки таймера на 3 секунды

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "".
3. Коснитесь кнопки "" и не отпускайте примерно 3 секунды.

Символ "" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

Функция подогрева (при наличии)
Использование этой функция позволяет сохранять блюда теплыми после окончания процесса приготовления.
Функцию подогрева можно применять двумя способами: с таймером или без него.

Для выбранной конфорки должен быть установлен определенный уровень температуры, иначе функция подогрева действовать не будет.

Включение режима подогрева без установки таймера

1. Выберите конфорку с уже установленным уровнем температуры, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "".

Конфорка продолжит работу при низком уровне температуры.
На цифровом индикаторе конфорки появятся символы "" и "**u**".

Включение режима подогрева с установкой таймера

1. Выберите конфорку с уже установленным уровнем температуры и таймера, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "".

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "".
В течение заданного времени конфорка будет работать при выбранном уровне температуры. По истечении заданного времени она переключится в режим подогрева и будет работать при низком уровне температуры. На цифровом индикаторе конфорки появится символ "**u**".

Выключение режима подогрева

1. Если таймер включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева.

Выключите режим подогрева, коснувшись кнопки "".
Конфорка продолжит работу при заданных ранее настройках времени и температуры.

2. Если таймер не включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.

Конфорка продолжит работу при новом уровне температуры.

Режим подогрева также отменятся при выключении варочной панели кнопкой "".

Пауза
С помощью этой функции можно на определенное время полностью остановить работу варочной панели **(кроме таймера)**.

Во время паузы все установленные таймеры конфорок продолжают работать.

1. Коснитесь кнопки "" при работающей варочной панели.

Все работающие конфорки выключатся.

2. Чтобы возобновить работу конфорок, снова коснитесь кнопки "".

Функция памяти
В этой варочной панели предусмотрена возможность сохранения в памяти настроек температуры и времени. Таким образом можно сохранить значения температуры и времени для удачно приготовленного блюда.

В память можно записать только один набор настроек. При записи нового набора настроек предыдущие настройки стираются, поэтому в памяти сохраняются только настройки, записанные последними.

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.

3. Установите нужную температуру, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Затем задайте нужное время.
5. После установки температуры и времени коснитесь символа "☕" и не отпускайте, пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

Включится индикатор символа "☕", и заданные настройки температуры и времени будут сохранены.

Вызов настроек из памяти

1. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
2. Убедитесь, что установлена температура **"0"**, и коснитесь кнопки "☕". Не отпускайте кнопку до тех пор, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Для выбранной конфорки будет заданы сохраненные в памяти значения температуры и времени, и конфорка начнет работать при этих настройках.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1. Ограничение времени работы

Уровень температуры	**Предельное время работы (часы)**
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Ускоренный нагрев	10 минут

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

Индикация ошибок

Таблица 2.Индикация ошибок и их причины

Причина ошибки	**Индикация**	**Индикация**
Нажато несколько кнопок одновременно	Мигающий символ "**E**"	Цифровой индикатор конфорки
Перегрев варочной панели	Мигающий символ "**H**"	Цифровой индикатор конфорки
Короткое замыкание PTC	Отображается символ "**F0**"	Цифровой индикатор таймера
Разомкнута цепь PTC	Отображается символ "**F1**"	Цифровой индикатор таймера
Не работает сенсорная кнопка	Отображается символ "**F2**"	Цифровой индикатор таймера

Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2.

Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.

Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.

⚠ Остерегайтесь поражения электрическим током!
Во избежание поражения электрическим током перед чисткой отключите прибор от электрической сети.

⚠ Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.

ⓘ Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.
Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

ⓘ Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности
Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы не ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.
Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.
Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети. Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.

Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

⚠ Непрофессиональный ремонт может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару! Ремонт устройства должен выполняться специалистами сертифицированного сервисного центра.

Нормальные условия эксплуатации

- При первом включении в течение нескольких часов может появляться запах и дым.
- Причиной шума может быть расширение металлических деталей при нагревании.

Прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее.

Электрическое оборудование

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
Прибор не работает.	Предохранитель неисправен или отключен.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.

Если проблему не удалось устранить:

1. Отсоедините прибор от электрической сети (выключите или выверните предохранитель).
2. Обратитесь в отдел послепродажного обслуживания продавца изделия.

ⓘ Не пытайтесь выполнить ремонт плиты самостоятельно. Это прерогатива квалифицированного специалиста.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция (Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)
Произведено в Турции
Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»
Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод «БЕКО»
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Part no: 185.2616.48
Rev: AA/ 07.04.2011